



excellence
fromagère



FROMAGERIE
D'AUXON



Fiche Technique Val d'Armance

Le Val d'Armance est un fromage au lait de vache à pâte molle qui demande un affinage minimum de 3 semaines ; il dévoile, sous sa peau fine et duveteuse, une pâte douce et onctueuse. Ses arômes élégants, fins et subtils raviront les palais des plus délicats aux plus exigeants. Les amateurs de fromages de caractères aux arômes typés et complexes prendront soin de le laisser s'affiner encore afin que sa maturité dévoile sous sa pâte devenue fondante des arômes francs et persistants.

CONDITIONNEMENT

	VAL D'ARMANCE
Unité de commande / facturation	x 2
Poids net produit	1,000 kg
Poids brut produit	1,100 kg
Poids brut colis	2,200 kg

PALETTISATION


Dimension de la caisse	220 x 220 x 100 mm
Dimension de la palette	1200 x 800 x 150 mm
Nombre de produits /caisses	x 2
Nombre de couches	10
Nombres de caisses / couches	6 caisses
Nombre de caisses total	60 caisses
Poids brut palette (hors palette)	132 kg

IDENTIFICATION GENCOD

Code EAN 13	3330891111491
-------------	---------------

PRODUIT

VAL D'ARMANCE

Code Article	
Nature	Fromage à pâte molle, croûte mixte, pâte fine et fondante
Caractéristiques emballage	Boite et couvercle bois, plateau bois, étiquette, film microperforé
Matière grasse / Matière sèche	50%
Matière grasse / Poids Total	20%
Type de lait	Lait de vache pasteurisé - Lait d'appellation origine France 
Ingrédients	Lait 98%, ferments lactiques, présure, sel , colorant E160B (ii)
DLUO	35 jours départ expédition
Conservation	+ 4 à + 6° C

ALLERGENES

Substances vectrices d'allergènes	Lait
Allergène ou assimilé	Lactose

OGM

Présence d'OGM	Non
----------------	-----

COMPOSITION NUTRITIONNELLE

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100g
Protides	16,9 g
Glucides totaux	1 g
Lipides totaux	20 g
AG saturés	14,7 g
AG poly-insaturés	0,8 g
AG mono-insaturés	4,59 g
AG trans	<0,1 g
Valeur énergétique	1059 kJ - 255kcal
Sel	1,4 g
Sodium	558 mg
Calcium	110 mg
Autre	